



Yamato

Always the best way to weigh

鮮度が見えるから、食べ方が広がる。

魚用品質状態判別装置

Fish Analyzer™ PRO(DFA110) 新発売

～鮮魚の**脂肪率**・**鮮度**を簡単・迅速に測定～

拝啓

貴社ますますご隆盛のこととお慶び申し上げます。平素は格別のご高配を賜り、ありがたく厚く御礼申し上げます。

さて、このたび弊社ではご好評を頂いています魚品質状態判別装置「Fish Analyzer」の機能を強化させた新製品「Fish Analyzer PRO」を発売いたします。新型モデル(PRO)では脂肪測定の対象魚種を増やし、さらに流通段階で要求が高い鮮度計測を5段階で簡単・迅速・高精度に測定することができます。

近年、水産物の品質は流通段階で経験値(目利き)にて評価されており、一定基準の客観的数値で評価されておりません。消費者への高品質な水産物の提供とサービス向上のために、生産者から消費者まで同一基準で品質評価を可能とする小型測定機器としてご提供いたします。

敬具



脂の乗り(脂肪率)を表示



魚の状態(鮮度)を表示



展示会出展のご案内

また、ATCホールにて開催されます「第15回 シーフードショー大阪」に実機を出展し、まだ実機をご存じないお客様に実演にてご紹介させていただきます。ご多忙中とは存じますが弊社ブースにお立ち寄りくださいますようお願いいたします。

第15回 シーフードショー大阪

会期：2月21日(水)～22日(木)

場所：ATCホール(アジア太平洋トレードセンター内)

小間位置：S8-43

展示器物：Fish Analyzer PRO、最新防水はかり

発売記念プレゼント

シーフードショー大阪の会期中2/21、2/22両日において、弊社ブース(S8-43)にお越しの先着20名様にFish Analyzer PRO発売記念にて制作した「オリジナルUSBカード」をプレゼントいたします。こちらのチラシをご持参のうえ、当社ブースまでお越しください。

なお、数に限りがございますので、なくなり次第終了とさせていただきます。



オリジナルUSB(4GB)
画像はイメージです。

